

BUCCIA NERA



TENUTA DI CAMPRIANO CHIANTI RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

UVE: Sangiovese Grosso 100%,

VIGNETI: 1975

ALTITUDINE: 450-550 mt slm.

TERRENO: Terreno di medio impasto con prevalenza di argilla e galestro.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

EPOCA DI VENDEMMIA: Uve raccolte in differenti periodi e vinificate separatamente da Settembre ad Ottobre.

VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene in botti di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione alcolica e malolattica sono svolte naturalmente in vasche di acciaio inox prima di essere travasato in botti di rovere.

AFFINAMENTO: in botte di rovere francese da 30 hl e Tonneaux per 24 mesi in bottiglia 12 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

COLORE: Al colore è rosso rubino intenso con riflessi granato.

OLFATTO: Al naso è intenso con sentori di ciliegia sotto spirito, confettura di ciliegie e frutta nera, poi si apre con aromi speziati di cacao e liquirizia, note di cuoio e pelle.

GUSTO: In bocca si presenta con un'entrata molto morbida, seguita da una buona sensazione di volume che riempie bene la bocca. Tannini vigorosi, avvolgenti e caldi sostenuti da una buona acidità che lascia prevedere una buona capacità di invecchiamento. Buona la persistenza e la lunghezza che completa la degustazione lasciando la bocca gradevolmente asciutta.

ABBINAMENTI: Selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati.

Buccia Nera

Loc. Campriano, 10 – 52100 Arezzo (Italia) 0575 1696461 - info@buccianera.it - www.buccianera.it